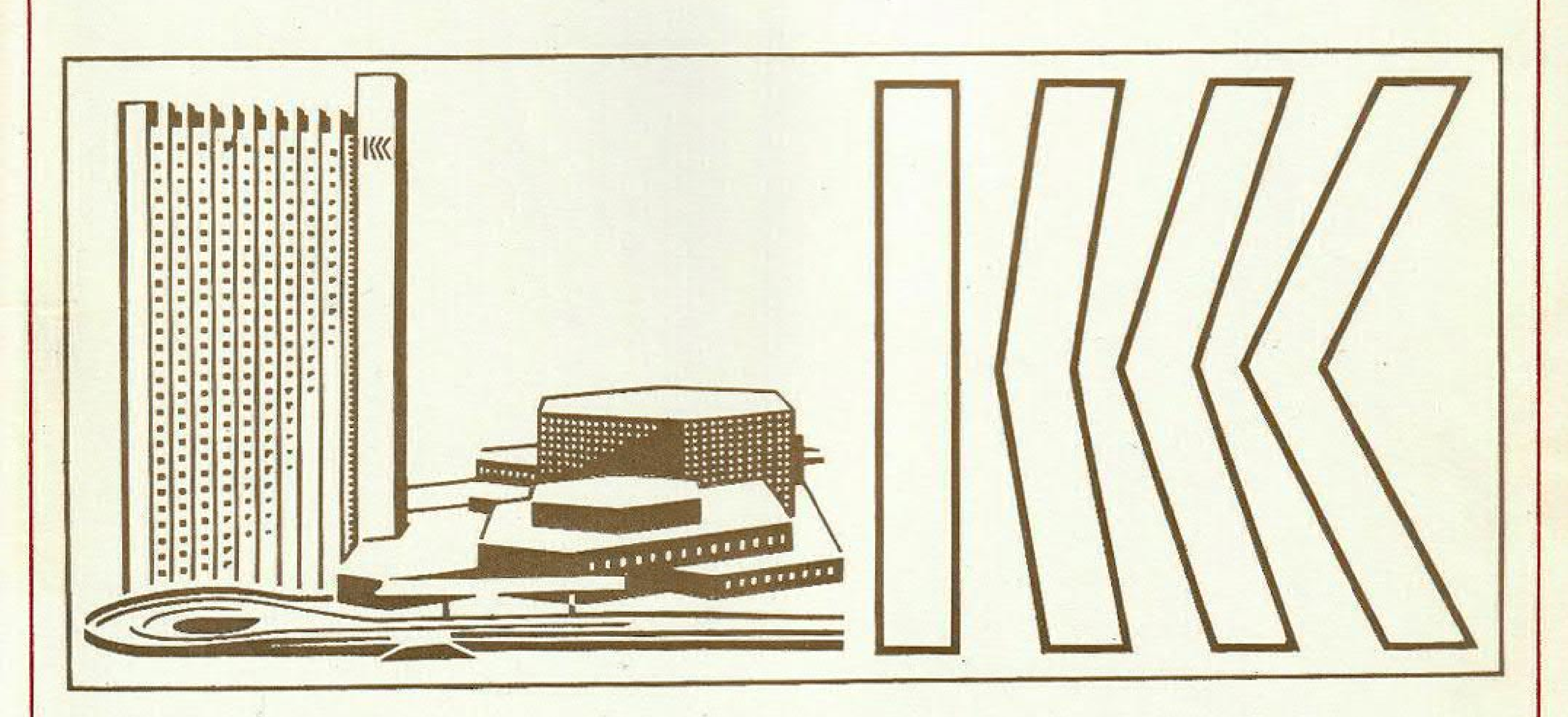



VEREINIGUNG
INTERHOTEL

Verehrter Gast!

Ein herzliches Willkommen
im Interhotel »Kongreß«.
Der guten Bewirtung
unserer Gäste gilt die
größte Aufmerksamkeit
aller Mitarbeiter.
Wir stehen Ihnen mit
fachmännischem Rat und
vielen kulinarischen
Empfehlungen jederzeit
bereitwillig zur Verfügung.



Brasserie

Preisstufe S/1

Tageskarte

Brasserie

Kulinarisches —
erprobt, bewährt, empfehlenswert

Preisstufe S 1

vom 28. 4. bis 4. 5. 1977

Gedeck 10,00 M

Braune Ochsenschwanzsuppe
Gebratenes Seehechtfilet auf Tomatenspaghetti mit Kräuterrührei und Salatteller
Gedünstete Apfelstücke mit Rosinen, Vanillesauce und Schlagsahne

	M
Legierte Champignonsuppe	1,60
Braune Ochsenschwanzsuppe	1,95

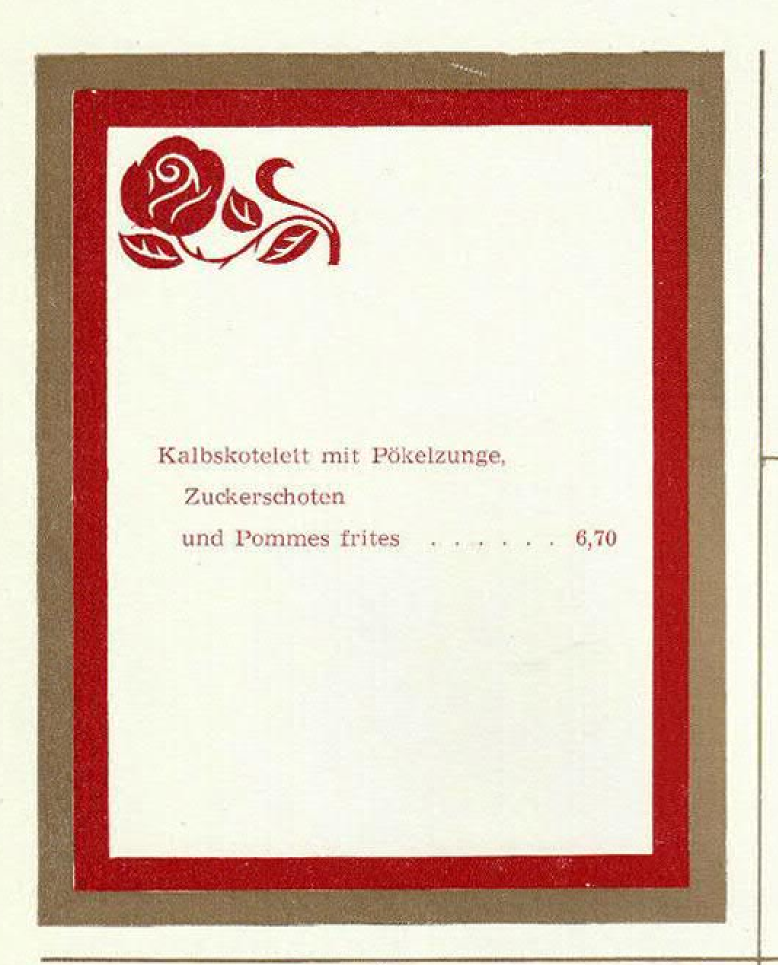
Für Diabetiker besonders zu empfehlen:

Rindergulasch mit Paprikaschoten und Salzkartoffeln (4,5 BE)	3,95
Gedünstetes Seehechtfilet in Petersiliensauce mit Schwenkkartoffeln und Kopfsalat	3,50
Hammelkeulenbraten mit grünen Bohnen und Petersilienkartoffeln	5,40
2 Stück Hammelkoteletts mit Kräuterbutter und Pommes frites	5,85
Gehacktes Kalbssteak in Champignonrahm mit Mischgemüse und Kartoffelpüree	6,30
Kaßlerkotelett mit Grillwürstchen, Perlzwiebeln, Tomatencatchup, Pommes frites und Salatteller	6,70
Rumpsteak mit drei Wachtelspiegeleiern, Sce. Bearnaise, Pommes frites und Salatteller	9,50
Hirschkotelett mit zart gebratener Wachtel, Grillspeck, Pommes frites und Gurkensalat	10,10

Diese kalten Speisen können Sie bereits ab 10.00 Uhr bestellen.
Ab 15.00 Uhr erhalten Sie das volle Sortiment.

Geflügelsalat mit Champignons und Toast	3,55
Gefüllter Schweinerückenbraten mit Gewürzgurke, Butter und Brot	4,05
Schinkensalat mit Wachteleiern auf Toast	4,55
Kräftige Bauernschnitte mit Nußschinken, Spiegelei und Salaten	4,80
Nußschinken mit Pfeffergurke, Rohkostsalaten, Butter, Nafabrot	4,80
Georgischer Hammelschinken mit Kräuterbutter, Salatteller und Nafabrot	5,05
Bananeneistorte	2,45
Gedünstete Apfelstücke mit Rosinen, Vanillesauce und Schlagsahne	2,55

Feinschmecker aufgepaßt – nicht alltägliche Küchenspezialitäten im »Kongreß«



Kalbskotelett mit Pökelzunge,
Zuckerschoten
und Pommes frites 6,70

2 Kalbsmedaillons mit
Bananen-Schinkenragout,
Tomatencatchup und
Kartoffelbällchen 8,00

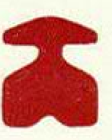
Mit Eis gefüllter Palatschinken,
dazu Obstsalat 3,65



Hausgemachter Katenschinken
mit Meerrettich-Johannisbeer-
sahne, Kräuterbutter, Sauerkraut-
salat und Landbrot 6,75



Ungarisches Fischgulasch mit
Champignons und saurer Sahne
im Reisrand angerichtet 5,40



Ein Salut dem Salat – der Gesundheit zuliebe

Bohnen-Zwiebelsalat	0,75
Sauerkraut-Paprikasalat	0,85
Gurkensalat mit saurer Sahne	0,95
Bunter Salatteller mit vielen Vitaminen	1,00
Weißkohl-Möhrensalat mit Meerrettichcreme	1,20

Vorspeisen mit dem gewissen Etwas

Kräuterheringsröllchen auf Apfelring in Dillcremesauce	1,95
Saftschinkenröllchen mit Sahnemeerrettich auf Gemüsesalat	2,30
Rindermark mit Champignons auf Toast überbacken	2,55
Ragout fin mit Champignons und Reibkäse überbacken, Toast	4,25

Ein Sonderlob der Suppe

Legierte Kalbfleischsuppe mit Gemüse	1,40
Kraftbrühe mit Eierstich und Fadennudeln	1,50
Ukrainische Soljanka mit Sahne und Zitrone	1,85
Echte Schildkrötensuppe mit Käsegebäck	3,25

Ei, das kommt immer gelegen

2 Spiegel- oder Rühreier mit Saftschinken und Zwiebelkartoffeln	3,45
Ungarisches Bauernomelett mit Kammspeck und Paprika	4,55
Omelette mit pikantem Zungenragout und Fleuron	4,95

Datum: 10. 6. 1976

Zart sei der Fisch – schmackhaft und gut

Fischfilet, gebacken, mit Specksalat und Meerrettichcreme 3,65

Mariniertes Heringsfilet „Hausfrauen Art" mit Gewürzgurke, Apfelringen und Petersilienkartoffeln 3,85

Fischfilet, in Eihülle gebraten, mit Zitrone und Pommes frites, Salatteller 4,75

Geflügelte Küchenweisheit

Glacierter Goldbroiler mit Grillspeck, Pommes frites und gemischtem Salat . . 6,45

Entenbraten mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen 6,70

Ungarisches Paprikahähnchen mit saurer Sahne, Kartoffelpüree und Paprikasalat 6,95

Hühnerfrikassee mit Zungenwürfeln im Reisrand angerichtet, Fleuron, Rohkostsalate 9,50

Etwas für Fleisch- und Saucenschmecker

½ glacierte Mastkalbshaxe mit Rosenkohl und Schwenkkartoffeln (Preis nach Größe)
100 g Kalbshaxe 1,49
Beilage 2,70

Gefüllte Rindsroulade in Senfrahm mit Butterbohnen und Kartoffelpüree . . . 6,25

Glacierter Kalbsnierenbraten in Champignonrahm mit Zuckerschoten und Schwenkkartoffeln . 7,20

Küchenspezialitäten unserer Heimat

Pökeleisbein mit Sahnemeerrettich, Sauerkraut und Kartoffelklößen 5,85

Gespickter Gemüsesauerbraten mit Kartoffelklößen 6,45

Sächsisches Pfefferfleisch mit Gewürzgurken und Kartoffelpüree 6,60

Garniertes Sauerkraut mit Kartoffelpüree (Schweinskotelett, Grillwürstchen, Kammspeck, Fleuron) 7,30

Woanders ißt man anders

Ungarisches Hirtenfleisch mit Butterspirelli . 4,85

Böhmischer Dunstschinken mit Letscho und Risotto 5,05

Moskauer Tefteli (Fleischbällchen in Tomatenrahm, Senfgurke, Kartoffelpüree, Krautsalat) 5,45

Filetstreifen „Kiewer Art" mit Champignons, Pfeffergurken, Rahmsauce, Kartoffelpüree und gemischtem Salat 8,80

Gemüse zum Schlank- und Gesundessen

Blumenkohlröschen in holländischer Sauce mit Schinkenreis	3,35
Zarte Frischkostsalate in Zitronenmarinade mit Röstkartoffeln und Spiegelei	3,70
Junges Gemüse in Kräuterbutter mit Wachtelei und Schwenkkartoffeln	4,40

Beilagen – nicht nur Nebensache

Kartoffelpüree	0,50
Pommes frites	0,60
Risotto	0,90
Möhrengemüse, naturell	0,95
Apfelrotkohl	0,95
Speckbohnen	1,05
Mischgemüse	1,30
Zuckerschoten, naturell	1,30
Kartoffelbällchen	1,70

Ein Toast den kalten Platten und pikanten Speisen

Teufelsrollmops in pikanten Saucen und Brötchen	1,65
Original Ungarischer Rindfleischsalat mit Brötchen	2,80
Eiersalat mit Schinkenstreifen und Toast	3,25
Kräftige Bauernschnitte mit Nußschinken, Spiegelei und Salaten	3,85
Delikateßsalat mit Toast (Kalbsbraten, Champignons, Currymayonnaise)	4,20
Original Tatarbeefsteak mit pikanten Beilagen, Butter und Brot	4,75
Hausmacher-Blut- und Leberwurst mit Saftschinkentütchen angerichtet, Sahnemeerrettich, Gewürzgurke, Butter und Bauernbrot	5,10
Gekochter Saftschinken mit Meerrettichcreme, Senfgurke, Paprikabutter, Landbrot	5,30
Skandinavischer Smörebroad-Teller (Schweinebraten, Specksalat, Sildsardinen, Köttpular, Ketchup)	5,85
Kleine Sakuski-Platte (Gemüsesalat, Schweinebraten, Gabelbissen, Käse, Pfeffergurken, Kräuterbutter, Schwarzbrot)	6,00
Roastbeef rosa mit Sce. remoulade und Röstkartoffeln	6,40

Käse – ein kulinarisches Thema in Variationen

Marinierter Camembert mit Zwiebelringen, Pfeffergurken, Kräuterbutter, Schwarzbrot	3,00
2/2 überbackene Käsebrötchen mit Schinken, Senf und Ketchup	3,20
Kleine gemischte Käseplatte mit Butter und verschiedenem Brot	3,30

Dessert – das Tüpfelchen auf dem „I"

Schokoladenspeise mit Sahne und süßen Mandeln	2,25
Nougatcreme mit Eierlikör	2,70

Fruchtiges mit Phantasie

Gemischte Früchte	1,30
Ananaskompott mit kandierten Kirschen und Sahne	2.70
Erdbeerkompott mit Schlagsahne	2,80
Bananensalat mit Eierlikör und geraspelter Schokolade	3,55
Obstsalat in Bienenhonig mit Nüssen und Schlagsahne	4,25

Eiskalte Eisspezialitäten

Gemischtes Eis mit Kleingebäck	1,45
Eisschokolade	2,50
Eiskaffee mit Sahne	2,50
Gemischtes Eis mit Früchten in Bienenhonig	3.05
Eisbecher „Cherry" (Vanille- und Fruchteis, Kirschen, Kirschlikör, Sahne)	3,45
Bananenparfait mit Sahne garniert	3,75
Schokoladeneisbecher (Schokoladeneis, Schlagsahne, Couvertüre, Hippengebäck)	3,80
Halbgefrorenes mit Früchten und Sahne	3,85
Der große „Kongreß"-Eisbecher (Frucht-, Vanille-, Schokoladen-, Nußeis, Aprikosen in Curacao, geriebene Schokolade, Eisgebäck)	4,35

Es muß nicht immer Sonntag sein für leckeres Gebäck

1 Portion Schlagsahne	1,65

Bitte wählen Sie aus unserem Sortiment vom Kuchenbufett

Getränkekarte

Weißweine

		Karaffe 0,25 l	Fl. M
DDR			
Meißner Domherr	0,7 l	5,73	16,05
grünlich-gelb, fruchtig, würzig voller Körper mit lieblicher Muskatnote			
Saale-Unstrut DDR			
Freyburger Schloßkeller	0,7 l	4,38	12,25
Interhotel-Hausmarke leicht mundiger Wein			
Spanien			
Antonio	0,7 l		15,00
Bulgarien			
Rosenthaler Riesling Superieur	0,7 l		9,95
leichter, lieblicher Wein			
Bulgarien			
Hemus	0,7 l		10,65
harmonischer Wein mit Restsüße			
Ungarn			
Grüner Veltliner	0,7 l		12,30
gute Blume, weinige Art			
Ungarn			
Balatonboglari Muskateller	0,7 l	4,39	12,30
lieblicher Muskatwein mit angenehmer Restsüße			
Ungarn			
Debröer Lindenblättriger	0,7 l		13,10
blumig, gehaltvoller Wein mit harmonischer Säure			
Ungarn			
Grauer Mönch	0,7 l	4,95	13,85
reifer, schwerer, würziger Wein			
Ungarn			
Tokayer Furmint	0,7 l	6,32	17,70
gehaltvoller, vollsüßer, schwerer Wein			

Rotweine

		Karaffe 0,25 l	Fl. M
Argentinien			
Mendoza	0,7 l	4,57	12,80
gehaltvoll, dunkelroter Rotwein mit Restsüße			
Bulgarien			
Rosenthaler Kadarka	0,7 l		10,85
vollmundig, fruchtig, mit angenehmer Restsüße			
Bulgarien			
Klostergeflüster	0,7 l		12,05
kräftiger Rotwein mit Restsüße			
Ungarn			
Erlauer Stierblut	0,7 l	3,66	10,25
feuriger und abgerundeter Rotwein			
Rumänien			
Pinot Noir	0,7 l	3,88	10,85
schwerer, wuchtiger, gehaltvoller Rotwein			

Wermutweine

		Fl. M
DDR		
Miramaro, weiß	0,7 l	10,50
Leipziger Messe 1973	1,0 l	15,00
Goldmedaille		
DDR		
Miramaro, rot — bitter	0,7 l	10,50
Leipziger Messe 1974	1,0 l	15,00
Goldmedaille		
DDR		
Villano, weiß	1,0 l	23,10

Aperitifs

		M
Villano, weiß mit Zitrone	Glas 0,1 l	2,50

Dessertweine

		Karaffe 0,25 l	Fl. M
Rumänien			
Cotnar	0,6 l		13,10
fruchtig, mit feiner Säure			
Rumänien			
Murfatlar	0,6 l	5,77	13,85
leichter Wein mit süffiger Note			
Ungarn			
Tokayer Aszu (3buttig)	0,5 l		21,55
rotgelb, guter Körper			

Schaumweine

Rotkäppchen Sondercuvée . . . . . . 0,75 l 23,30
halbtrocken

Hausmarke für die Gäste des Interhotels „Kongreß"
aus der Sektkellerei
Freyburg an der Unstrut . . . Glas 0,1 l 3,11

DDR
Rotkäppchen . . . . 0,75 l 23,30
trocken oder süß

DDR
Rotkäppchen Mocca-Sekt . . . Flasche 0,2 l 7,15

DDR
Rotkäppchen „Domkeller" . . . . . . 0,75 l 35,65
halbtrocken

DDR
Rotkäppchen . . . . 0,375 l 13,00
trocken oder süß

Sowjetunion
Sowjetischer Sekt . . . . 0,8 l 25,75
halbtrocken

Interhotel-Hausmarke
„Schloßberg Brillant"
demi sec
Original-Flaschengärsekt des
VEG Weinbau Radebeul . 0,75 l 23,30

Für Diabetiker empfehlen wir

DDR
Vino-Vit . . . . Flasche 0,7 l 11,35
Diabetiker-Weißwein

Schloß Neuenburg . . . . . . Flasche 0,375 l 12,20
Diabetiker-Sekt

Diät-Pils . . . . 0,33 l 0,94
Diabetiker-Vollbier

nach Angebot

Johannisbeersüßmost, rot . . . . . 0,25 l 1,05

Johannisbeersüßmost, schwarz . . 0,25 l 1,16

Kirschmost . . . . 0,25 l 1,10

Spirituosen

Weinbrand

Weinbrand Edel . . . . 38 % 4 cl 2,58
„Präsent"
Meerane

Jubiläums-Weinbrand . . . . . . 38 % 4 cl 3,52
Wilthen

Grande Reserve . . . . 38 % 4 cl 4,08
Wilthen

Bardinet . . . . 40 % 4 cl 4,18
französischer Weinbrand

Sowjetischer Brandy . . . . . . 41 % 4 cl 3,74
4-Stern
Sowjetunion

Arad . . . . 38 % 4 cl 2,32
Rumänien

Edelbrände

Himbeergeist
Pfirsichgeist } nach Angebot 45 % 4 cl 2,20
Aprikosengeist

Wir empfehlen Ihnen besonders die Erzeugnisse
unserer bezirksgeleiteten Industrie
VEB Weinbrennerei Meerane
„Betrieb der ausgezeichneten Qualitätsarbeit"

Branntweine

Boonekamp . . . . 48 % 4 cl 1,70
Melde, Cottbus

Serschin Dry Gin . . . . 45 % 4 cl 1,92
Schilkin, Berlin

Echter Nordhäuser Doppelkorn . 38 % 4 cl 1,98
Nordhausen

Steinhäger . . . . 38 % 4 cl 1,66
Lautergold

Whisky

Teachers Scotch Whisky Schottland	43 %	4 cl	6,16
Smoky Springs DDR	43 %	4 cl	2,58
100 Pipers Scotch	43 %	4 cl	6,16

Wodka

Wodka	40 %	4 cl	1,66
Wodka „Wyborowa" Polen	45 %	4 cl	2,46
Wodka „Zubrowka" Polen	40 %	4 cl	2,58
Sowjetischer Wodka Sowjetunion	40 %	4 cl	2,46

Rum

„Havanna-Club" Kuba	40 %	4 cl	3,02
„Arkona", Rum-Verschnitt Wilthen	38 %	4 cl	1,58

Liköre

Ananas- oder Bananenlikör Kuba je nach Angebot	35 %	4 cl	2,42
Apricot Brandy Schilkin, Berlin	35 %	4 cl	1,58
Kirsch mit Whisky Melde	32 %	4 cl	1,70
Maxi-Mocca-Likör Meerane	25 %	4 cl	2,46
Eierlikör Meerane	20 %	4 cl	2,02
Cordial Medoc Wilthen	35 %	4 cl	2,14
Karlsbader Becherbitter CSSR	38 %	4 cl	2,68
Klosterwaldtau Meerane	35 %	4 cl	1,58

Auf Wunsch können Sie die Spirituosen auch in 2 cl erhalten.

Unser Servierpersonal wird Sie gern bei der Auswahl der Getränke fachlich beraten.

Bier

Wernesgrüner Pilsner	Glas	0,25 l	0,75
Wernesgrüner Pilsner	Glas	0,5 l	1,49

Alkoholfreie Getränke

Brambacher ohne Geschmack		Flasche	0,33 l	0,44
Bitter Tonic-Water chininfrei		Flasche	0,25 l	0,88
Fruchtsaftgetränk „Mandora"		Glas	0,3 l	0,75
Club-Cola		Glas	0,3 l	0,83
Birne-Orange	je nach Angebot	Glas	0,2 l	1,10
Apfelsaft	je nach Angebot	Glas	0,2 l	0,88
Sauerkirschsüßmost	je nach Angebot	Glas	0,2 l	0,94
Johannisbeersüßmost rot	je nach Angebot	Glas	0,2 l	0,88
Johannisbeersüßmost schwarz	je nach Angebot	Glas	0,2 l	0,99
Orangenjuice	je nach Angebot	Glas	0,2 l	1,60
Grapefruitjuice	je nach Angebot	Glas	0,2 l	1,60
Tomatensaft		Glas	0,2 l	0,88

Warme Getränke

Kännchen Kaffee, komplett	2,20
Kännchen Kaffee, koffeinfrei, komplett	2,20
Kännchen Mokka, komplett	2,09
Kännchen Mokka double, komplett	3,16
Kännchen Malzkaffee, komplett	0,99
Kännchen Kakao	1,98
Kännchen schwarzer Tee mit Zucker und Zitrone	1,10
Kännchen schwarzer Tee mit Zucker und Sahne	1,03
Kännchen Haustee mit Zucker	0,77
Glas Grog von Cuba-Rum	3,30
Glas Grog von Weinbrand-Edel	2,86

gültig ab 15. März 1977

